

2025年10月22日 ホテルオークラ京都

# ホテルオークラ京都のクリスマスケーキ・デリカテッセン 11月1日から予約受付開始

ホテルオークラ京都(本社:京都市中京区(株)京都ホテル、代表取締役社長 清水 博、東証スタンダード市場) は、2025 年 11 月 1 日(土)より『クリスマスケーキ・デリカテッセン』の予約受付を開始いたします。商品のお渡し期間は、12 月 13 日(土)~12 月 25 日(木)です。

また、クリスマス伝統菓子の「シュトーレン」と「パネトーネ」は 12 月 1 日 (月)~12 月 25 日 (木) にカフェ レックコートおよびパネッテリア オークラで販売いたします。

クリスマスを彩るテイクアウト商品として、4種類のクリスマスケーキのほか、最大6名様で楽しんでいただけるオードブルセットやパーティープレートなど、長く愛されてきた当ホテル自慢の味わいをご用意します。

クリスマスパーティーの主役となるケーキは、王道の「生デコレーションケーキ」や「ブッシュ・ド・ノエル」に加え、濃厚なピスタチオとベリーを組み合わせた「ヴェール・ピスターシュ」やクリスマス仕様に仕上げた「ホワイトフロマージュ」が登場。大切な人とのひとときを、特別なケーキとともにお楽しみください。さらに、1 羽丸ごとをオーブンで焼き上げたローストチキンや、国産牛のローストビーフなども取り揃えました。定番のクリスマスブレッド「シュトーレン」や「パネトーネ」などは、ご予約なしでもお買い求めいただけ、ホリデーシーズンの贈り物にもおすすめです。

### 《クリスマスケーキ・デリカテッセン販売概要》

【販売期間】2025年12月13日(土)~12月25日(木)

【販売店舗】カフェレックコート(ホテルオークラ京都1階)

- \*2025年11月1日(土)よりご予約受け付け開始
- \*受け取りの3日前までに要予約(国産牛のローストビーフ、ローストチキンは3日前正午まで)
- \*パネトーネ、シュトーレンは 12 月 1 日 (月)  $\sim$  25 日 (木) の期間カフェ レックコート (1 階) および パネッテリア オークラ (地下 2 階) で販売いたします。

【営業時間】10:00~20:00

【ご予約・お問い合わせ】Phone: (075)254-2517

【公式サイト】https://www.hotel.kyoto/okura/restaurant/lec-court/395460/

【商品ラインアップ】\*記載の金額は消費税を含みます <クリスマスケーキ>

●生デコレーションケーキ

直径約 15cm 5,000 円 / 直径約 12cm 4,400 円

北海道産の生クリームと小麦を使用した、素材にこだわった 贅沢なデコレーションケーキ。イチゴはスライスではなく半 割をふんだんに使用し、クリーム・スポンジ・イチゴの「バ ランス」を徹底的に大切にしたレシピで仕上げました。2名 様用の12cm サイズは、デコレーションを少しアレンジ。小 さなサイズに込めた特別感をお楽しみいただけます。



生デコレーションケーキ (左) 直径約 15cm (右)直径約 12cm

\*直径約 18cm 6,700 円、直径約 21cm 8,800 円もご用意しております。

## ●ブッシュ・ド・ノエル (約 12cm) / 4,000 円

くるみとオレンジコンフィチュール入りの、テリーヌのようにしっとりとしたブラウニーを土台に、フランス・ヴァローナ社のカカオ 70%クーベルチュールチョコレート「グアナラ」を使ったビターチョコレートムースで包みました。ムースの中には、バニラビーンズが香るなめらかなオレンジクリームと、同じくヴァローナ社の「キャラメリア」を使用したミルクチョコレートムースの二層を重ね、濃厚ながらもくちどけの良さを大切にした奥行きのある味わいに仕上げました。



ブッシュ・ド・ノエル

#### ●ヴェール・ピスターシュ (直径約 12cm) / 4,400 円

アーモンドが香るピスタチオ生地の上に、ホワイトチョコレートを合わせた濃厚なピスタチオムースを重ねました。中にはピスタチオと相性抜群なイチゴとラズベリーのゼリーとムースを閉じ込めています。

断面からのぞく、ベリーの鮮やかな赤とピスタチオの緑が織りなすクリスマスカラーの美しいコントラストもお楽しみいただけます。

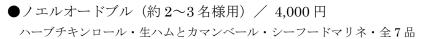


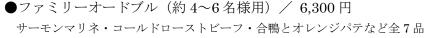
ヴェール・ピスターシュ

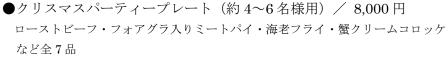
●ホワイトフロマージュ (直径約 15cm) / 3,700 円 定番人気のタルトフロマージュをクリスマス仕様にデコレーション。 柑橘香る濃厚なクリームチーズとなめらかな生クリームのハーモニーを存分に お楽しみください。

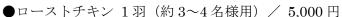


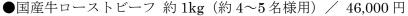
オークラ伝統の味わいを堪能できる、華やかなフランス料理のオードブルから、お子様に人気の海老フライや蟹クリームコロッケなどを盛り合わせたパーティープレートまで、大人のクリスマスにもご家族でのひとときにもふさわしい、シチュエーションに合わせたホテルメイドの美食をお楽しみください。

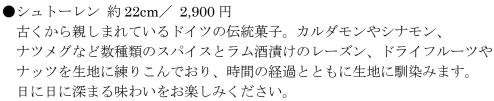


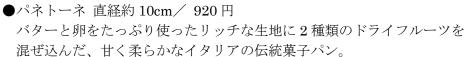














ホワイトフロマージュ





シュトーレン (手前) とパネトーネ (奥)

\*リリースの内容は発表現在のものです。諸般の事情により変更される場合がございます。

#### 本件リリースに関するお問い合わせ先

ホテルオークラ京都 1888 経営企画部 営業企画課 広報担当:笠井

〒604-8558 京都市中京区河原町御池/Phone: (075)254-2524·FAX: (075)211-5162/r-kasai@kyotohotel.co.jp